

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEK yang diperolehnya salah satunya kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini merupakan salah satu kegiatan akademik yang tercantum dalam kurikulum Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis yang dilaksanakan di CV. Narendra Food Company. Dalam PKL ini mahasiswa diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan dunia kerja serta mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus dari perusahaan. Mahasiswa dalam hal ini perlu mengetahui permasalahan yang nyata di lingkungan luar kampus, sehingga diharapkan nantinya memiliki skill yang meliputi ketrampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

Praktik kerja lapangan ini, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengamati, menganalisis dan menilai antara teori dengan praktik yang ada di lapangan. Berkaitan dengan hal tersebut, maka salah satu program studi Manajemen Agroindustri memiliki kegiatan pendidikan praktik kerja lapangan (PKL) yang ditempuh pada semester 7 selama 3,5 bulan dan waktu pelaksanaan kurang lebih 627 jam. Pemilihan tempat PKL di CV. Narendra Food bertempat di Jl Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru.

Pengolahan susu bertujuan untuk menganeekaragamkan produk dan selera, selain itu tujuan utamanya yaitu mengawetkan susu agar lebih lama dalam penyimpanan. Salah satu bentuk pengolahan susu yaitu pembuatan keju yang dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan dan secara ekonomis dapat meningkatkan nilai jual susu (Susilorini, 2006).

Pengolahan susu di CV. Narendra Food melakukan pengolahan pada susu murni yang di olah menjadi keju mozzarella. Mozzarella merupakan keju unik Italia, yang secara tradisional dibuat dari susu kerbau, maupun susu domba dan sapi. Namun pada masa ini, dibuat menggunakan susu sapi karena ketersediaannya yang jauh di atas susu kerbau. Mozzarella adalah salah satu keju lunak yang dibuat untuk dikonsumsi secara segar, yaitu

secara ideal mozzarella sebaiknya dikonsumsi beberapa jam setelah pembuatan dan sejenis keju yang dikenal dengan teksturnya yang lembut dan kenyal.

Tenaga kerja adalah penduduk usia kerja (berusia 15 tahun ke atas) atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka, dan jika mereka mau berpartisipasi dalam aktivitas tersebut. Keju Mozzarella dari CV. Narendra Food Company ini telah banyak dikenal keseluruh kota khususnya di Jawa Timur. CV. Narendra Food Company juga cukup tinggi dalam jumlah permintaan keju serta banyaknya persaingan usaha, Untuk memperoleh keju yang diharapkan maka perlu dilakukan beberapa proses produksi yang baik dan juga benar sesuai urutan yang ditetapkan oleh perusahaan, untuk menjamin berjalannya proses produksi secara efektif selain tergantung pada mesin, energi, bahan baku dan bahan penolong, salah satunya adalah tenaga kerja.

Pengembangan usaha, salah satu upaya yang dilakukan oleh perusahaan yaitu dengan cara meningkatkan produktivitas tenaga kerja, misalnya adalah dengan memperhatikan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi produktivitas kerja karyawan. Untuk mendapatkan produktivitas kerja yang baik, maka sumber daya manusia yang ada pada CV. Narendra Food Company harus memiliki kualitas yang baik, Apabila kualitas sumber daya manusia yang ada kurang baik, maka produktivitas kerja dalam melaksanakan tugasnya tidak akan sesuai dengan yang diharapkan atau tidak dapat berjalan dengan semestinya. Oleh karena itu dalam proses produksi diperlukannya pembagian kerja yang lebih terorganisir dengan baik yang menjadi mengakibatkan para pekerja semakin loyal dengan perusahaan serta memicu motivasi para karyawan. Laporan ini akan menjelaskan terkait penerapan sumber daya manusia pada bagian produksi keju mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a) Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum dan khusus.
- b) Melatih mengerjakan keterampilan di lapangan sesuai dengan bidangnya.
- c) Terdapat kerjasama yang baik antara pihak Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan yang bersangkutan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a) Dapat menjelaskan penerapan manajemen sumber daya manusia di CV. Narendra Food Company.
- b) Dapat mengidentifikasi masalah dan solusi yang terkait dengan manajemen sumber daya manusia di CV. Narendra Food Company.

1.2.3 Manfaat PKL

- a) Memperoleh Pengalaman Kerja secara langsung bagi mahasiswa setelah terjun didunia kerja.
- b) Dapat menambah wawasan tentang penerapan manajemen sumber daya manusia baik dari bidang produksi maupun pemasaran.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Tempat atau kegiatan magang ini dilaksanakan di CV.Narendra Food Company. Jl. Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Tepatnya berada dikawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh. PKL dilaksanakan pada tanggal 5 oktober 2020 – 5 januari 2021. Kegiatan PKL dilakukan di hari Senin – Sabtu dan dihari Minggu dilakukan penyusunan laporan jam kegiatan PKL yaitu : 08.00 – 16:00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang di CV. Narendra Food Company Jl. Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang sebagai berikut :

- a) Metode Kerja Lapang
Mahasiswa melaksanakan kegiatan PKL secara langsung bersama para pekerja bagian produksi pada pengolahan keju mozzarella CV. Narendra Food Company sesuai jadwal kerja yang ditetapkan oleh perusahaan.
- b) Metode Wawancara
Mahasiswa mendiskusikan secara langsung kepada pihak terkait diantaranya yaitu pembimbing lapang dan tenaga kerj bagian produksi untuk mengetahui dan menggali informasi tentang proses pengolahan keju mozzarella di CV. Narendra Food Company.
- c) Metode Dokumentasi
Mahasiswa mendokumentasikan rangkaian kegiatan yang dilaksanakan dengan metode penelitian mengumpulkan data perusahaan, sehingga penulis dapat

memperoleh catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian seperti, gambaran sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, foto-fotodan sebagainya.

d) Metode Penyusunan Laporan

Penyusunan Laporan dilaksanakan setelah kegiatan PKL selesai. Dalam penyusunan laporan pembimbing lapang juga mengevaluasi kembali laporan yang telah selesai dibuat oleh mahasiswa sebelum diserahkan kepada dosen pembimbing lapang maupun pihak kampus.